Seria BQ1

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.

OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczek.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki, należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy piekarnika wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru osoby odpowiedzialnej, zapewniającej bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

INSTRUKCJA UTYLIZACJI

Utylizacja opakowania

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

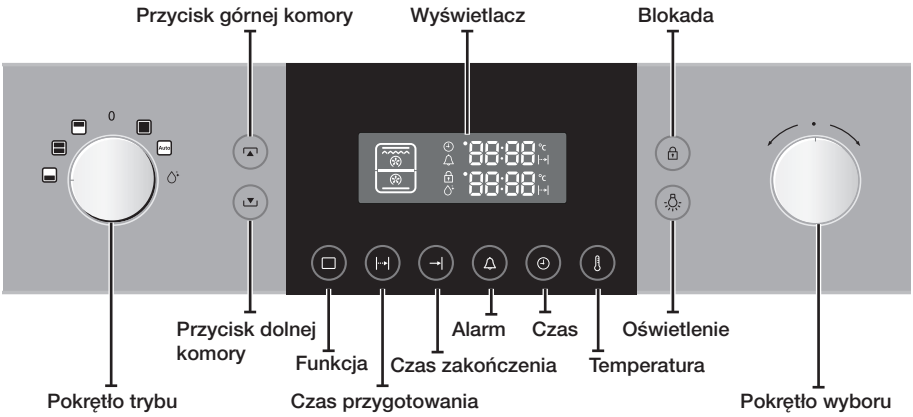
Utylizacja starych urządzeń

⚠ Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia.

Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.
W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.

przyciski sterowania piekarnikiem



Panel przedni

Panel przedni jest dostępny w wielu odmianach materiałowych i kolorystycznych, w tym: ze stali nierdzewnej, czarny, biały i szklany. W celu poprawy jakości, wygląd panelu może ulec zmianie.

akcesoria

Nowy piekarnik firmy Samsung posiada w komplecie wiele akcesoriów, które są pomocne podczas przygotowywania różnych posiłków. W zestawie znajduje się separator, używany podczas unikalnego trybu gotowania dwukomorowego, tace, siatki druciane i rożen do pieczenia.

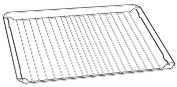
PRZESTROGA: Upewnij się, że akcesorium jest prawidłowo zamocowane na podstawach. Blachy potrzebują przynajmniej 2 cm wolnej przestrzeni od spodu piekarnika, w przeciwnym razie powierzchnia emaliowana może zostać uszkodzona.

Separator

Aby gotować w trybie dwukomorowym należy zastosować separator. Dzięki niemu górna komora jest oddzielona od dolnej. Separator należy użyć na podstawie 3.

Mała siatka

Małej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z tacką na wodę w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.



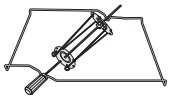
Duża siatka

Dużej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z naczyniem żaroodpornym lub innymi naczyniami do pieczenia.

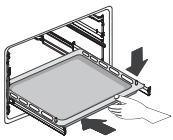
Tacka na wodę
Tacka (głęboka) na wodę jest przydatna podczas pieczenia. Można jej używać w połączeniu z małą siatką, w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.

Blacha do pieczenia
Blacha (płaska) do pieczenia przydaje się podczas przygotowywania ciast, past i innych ciastek.

Rożen (opcja)
Rożna można używać do grillowania drobiu, np. kurczaka. Rożna można używać wyłącznie w trybie jednokomorowym na tacce 3, ponieważ należy go zamocować na adapterze na tylnej ściance. Czarny uchwyt należy usunąć na czas gotowania.



Ruszt i przyrząd do szaszłyków (Opcja)
Korzystanie:
- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia.
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie "v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie "v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu).
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



Prowadnice teleskopowe (opcja)
- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika.
  Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350

Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
	Tacka na wodę i blacha do pieczenia	1 + 4	Konwekcja	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na dużej siatce (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
Szarlotka	Duża siatka + blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 + 3	Konwekcja	170-190	80-100
	Duża siatka + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawić po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-80

Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla ustawioną na najwyższą temperaturę.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tost z białego pieczywa	Duża siatka	5	Duży grill	Maks.	1-szy: 1-2 2-gi: 1-1½
Burgery wołowe	Mała siatka + Tacka na wodę (w celu zebrania ściekających kropel)	4/3	Duży grill	Maks.	1-szy: 7-10 2-gi: 6-9

funkcje

Piekarnik oferuje 6 różnych funkcji. W zależności od trybu działania - gotowania dwu- lub jednokomorowego - dostępne są następujące funkcje:

Tryb konwencjonalny

Ciepło jest emitowane z górnej i dolnej części systemu grzewczego. Funkcji tej należy używać podczas standardowego wypiekania i pieczenia większości rodzajów dań. Sugerowana temperatura: 200 °C

Konwekcja

Ciepło generowane przez konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać do wypiekania i w przypadku potraw zamrożonych. Sugerowana temperatura: 170 °C

Podgrzewanie od góry + Konwekcja
Ciepło generowane przez podgrzewanie od góry i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas pieczenia kruchych potraw, np. mięsa.
Sugerowana temperatura: 190 °C

Podgrzewanie od dołu + Konwekcja
Ciepło generowane przez podgrzewanie od dołu i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas wypiekania pizzy, chleba i ciast.
Sugerowana temperatura: 190 °C

Mały grill
Ciepło jest emitowane z powierzchni małego grilla. Funkcji tej należy używać dla mniejszych potraw, wymagających mniejszej ilości ciepła, np. ryb lub nadziewanych bagietek.
Sugerowana temperatura: 240 °C

Duży grill
Ciepło jest emitowane z powierzchni dużego grilla. Funkcji tej należy używać do potraw panierowanych jak lasagne lub do grillowania mięsa.
Sugerowana temperatura: 240 °C

tryb pojedynczej komory

W trybie pojedynczej komory, piekarnik pracuje identycznie do piekarników tradycyjnych. Tryb ten jest przydatny przy przygotowywaniu większych ilości pożywienia, lub jeżeli konieczne jest użycie specjalnych akcesoriów takich jak rożen. W trybie pojedynczej komory dostępne są wszystkie funkcje piekarnika.

Wybieranie tryb pojedynczej komory | 01

Aby skorzystać z trybu pojedynczej komory, wyjmij separator z piekarnika.

W trybie pojedynczej komory dostępne są wszystkie funkcje piekarnika.

TRYB POJEDYNCZEJ KOMORY		W tym trybie dostępne są wszystkie funkcje. Tryb pojedynczej komory umożliwia tradycyjne wykorzystanie piekarnika.

Ustawianie funkcji | 02

Naciśnij przycisk **Funkcja**, ikona funkcji zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

03 | Ustawianie temperatury

Naciśnij przycisk Temperatura, ikona temperatury zacznie mrugać.

gotowanie dwukomorowe

Piekarnik jest wyposażony w unikalny system gotowania dwukomorowego. Tryb ten umożliwia przygotowanie dwóch różnych posiłków w tym samym czasie, z wykorzystaniem różnych temperatur w dolnej i górnej komorze. Możliwe jest także gotowanie w jednej komorze, co oszczędza czas i energię.

Wybieranie trybu dwukomorowego | 01

Wsuń separator na podstawę 3, aby skorzystać z trybu dwukomorowego.

W zależności od wybranego trybu gotowania dwukomorowego, dostępne są poniższe funkcje.

TRYB GÓRNEJ KOMORY		Konwekcja | Podgrzewanie od góry + Konwekcja | Duży grill Tryb górnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.
GOTOWANIE DWUKOMOROWE		Funkcje komory górnej i dolnej Gotowanie dwukomorowe umożliwia przygotowanie dwóch posiłków z wykorzystaniem odmiennych funkcji i przy innej temperaturze.
TRYB DOLNEJ KOMORY		Konwekcja | Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Tryb dolnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.

UWAGA: Punkty 03/04 należy wykorzystywać dla górnej komory, a punkty 06/07 wyłącznie dla dolnej.

UWAGA: Należy wybrać przycisk komory górnej lub przycisk komory dolnej.

Wybieranie komory | 02

Naciśnij **przycisk komory górnej**, ikona komory zacznie migać.

03 | Ustawianie funkcji dla górnej komory

Naciśnij przycisk **Funkcja**, ikona funkcji dla komory górnej zacznie migać.

Ustawianie temperatury dla górnej komory | 04

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury górnej komory zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

05 | Wybieranie komory

Naciśnij **Przycisk komory dolnej**, ikona komory zacznie migać.

Ustawianie funkcji dla dolnej komory | 06

Naciśnij przycisk **Funkcja**, ikona funkcji dolej komory zacznie mrugać.

07| Ustawianie temperatury dla dolnej komory

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury dolnej komory zacznie mrugać.

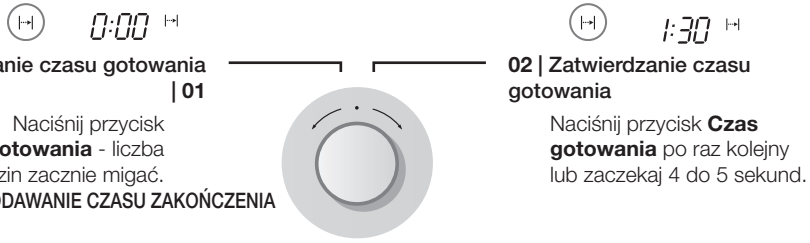
Tryb dwukomorowy umożliwia wykorzystanie różnych ustawień dla dolnej i górnej komory, m.in. odmienny czas zakończenia, czas gotowania, temperaturę i ustawienia alarmu. Aby wprowadzić lub zmienić ustawienia w danej komorze, naciśnij odpowiedni przycisk:

- Górna komora
- Dolna komora

Wybierz komorę przed wprowadzeniem lub modyfikacją ustawień w trybie gotowania dwukomorowego.

Funkcja opóźnionego startu (dodawanie czasu zakończenia i czasu gotowania) nie jest dostępna w trybie gotowania dwukomorowego.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA



Ustawianie czasu gotowania | 01

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** - liczba godzin zacznie migać.

02 | Zatwierdzanie czasu gotowania

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** po raz kolejny lub zaczekaj 4 do 5 sekund.

OPCJA | DODAWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

Przekręć **Pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

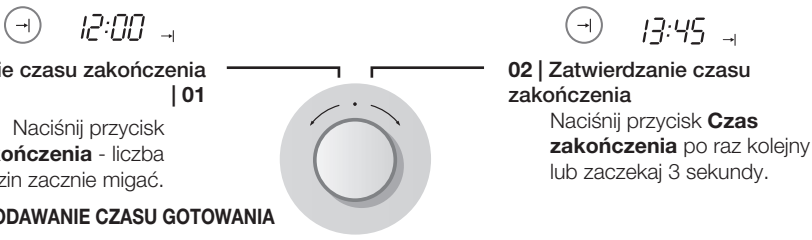
Ustawianie czasu zakończenia | 03

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** - liczba godzin zacznie migać.

04 | Zatwierdzanie czasu zakończenia

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** po raz kolejny lub zaczekaj 3 sekundy.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA



Ustawianie czasu zakończenia | 01

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** - liczba godzin zacznie migać.

02 | Zatwierdzanie czasu zakończenia

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** po raz kolejny lub zaczekaj 3 sekundy.

OPCJA | DODAWANIE CZASU GOTOWANIA

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw żądany czas.

Ustawianie czasu gotowania | 03

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** - liczba godzin zacznie migać.

04 | Zatwierdzanie czasu gotowania

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** po raz kolejny lub zaczekaj 4 do 5 sekund.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

lub

Wybieranie wartości czasu do zmiany | 01

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania** - liczby zaczną migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru**.

lub

02 | Zatwierdzanie zmienionego czasu

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania** - liczby zaczną migać.

ZMIANA TEMPERATURY

200

Ustawianie temperatury | 01

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw nową temperaturę.

180

02 | Zatwierdzanie temperaturę

Zaczekaj 4 do 5 sekund, nowa wartość temperatury zostanie ustawiona.

USTAWIANIE CZASU

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

12:00

Ustawianie godzin | 01

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba godzin zacznie migać.

13:00

Ustawianie minut | 02

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba minut zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas.

13:25

03 | Zatwierdzanie czasu

Naciśnij ponownie przycisk **Czas**, aby zatwierdzić bieżące ustawienia.

USTAWIANIE ALARMU

Ustawianie alarmu | 01

Naciśnij przycisk **Alarm**, dioda alarmu zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas odliczania.

02 | Zatwierdzanie alarmu

Naciśnij ponownie przycisk **Alarm** lub poczekaj 3 sekundy. Alarm zostanie zatwierdzony.

WYŁĄCZANIE ALARMU

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **Alarm** - ikona alarmu zgaśnie i zostanie wyświetlony czas.

WYŚWIETLACZ ZEGAROWY

Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk **Czas**, aby wyświetlić czas zegara.

SYGNAŁ TONOWY

W celu włączenia lub wyłączenia sygnału tonowego, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Czas** oraz **Wyłącznik**.

OŚWIETLENIE

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1x aby włączyć, 2x aby wyłączyć oświetlenie.

Dolna żarówka jest opcjonalna.

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1x aby włączyć oświetlenie w całym piekarniku, 2x by włączyć w górnej komorze, 3x by włączyć w dolnej, 4x by wyłączyć oświetlenie.

BLOKADA

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **Blokada**.
Przycisk
blokady zaświeci się, wskazując włączenie.

WYŁĄCZENIE

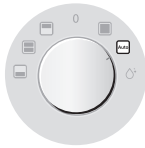
Aby wyłączyć piekarnik, przestaw pokrętło trybu na pozycję „0”.

gotowanie automatyczne

W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 15 programów automatycznych do pieczenia ciast, mięs i gotowania.

Wybieranie funkcji automatycznego gotowania | 01

Aby skorzystać z trybu automatycznego gotowania. wyjmij separator z piekarnika.



Ustawianie przepisu | 02

Ustaw pożądany przepis obracając **pokrętło wyboru**.

03 | Ustawianie wagi

Ustaw pożądaną wagę obracając **pokrętło wybiou**.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE DLA TRYBU POJEDYNCZEJ KOMORY

Poniższa tabela obejmuje 15 programów automatycznych pieczenia ciast, mięs i gotowania. Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Mrożona pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Duża siatka	2	Umieść mrożoną pizzę na środku dużej siatki.
2	**Mrożone frytki**	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	2	Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
3	**Domowe lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Duża siatka	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.
4	**Pizza domowa**	1.0-1.2 1.3-1.5	Blacha do pieczenia	2	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
5	**Steki wołowe**	0.3-0.6 0.6-0.8	Tacka na wodę z małą siatką	4	Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć steki na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
6	**Pieczeń wołowa**	0.6-0.8 0.9-1.1	Tacka na wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wołową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę.
7	**Pieczeń wieprzowa**	0.6-0.8 0.9-1.1	Tacka na wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wieprzową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę.
8	**Kotlety jagnięce**	0.3-0.4 0.5-0.6	Tacka na wodę z małą siatką	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety z baraniny na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć kotlety na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
9	**Kawałki kurczaka**	0.5-0.7 1.0-1.2	Tacka na wodę z małą siatką	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kawałki kurczaka obok siebie na małej siatce.
10	**Cały kurczak**	1.0-1.1 1.2-1.3	Tacka na wodę z małą siatką	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę.
11	**Pieczona ryba**	0.5-0.7 0.8-1.0	Tacka na wodę z małą siatką	4	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na podstawce. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
12	**Pieczone warzywa**	0.4-0.5 0.8-1.0	Tacka na wodę	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
13	**Ciasto marmurkowe**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Duża siatka	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
14	**Podstawa do ciasta owocowego**	0.3-0.4 (duża) 0.2-0.3 (placki)	Duża siatka	2	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie do 6 małych placków.
15	**Babeczki**	0.5-0.6 0.7-0.8	Duża siatka	2	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.

INSTALOWANIE

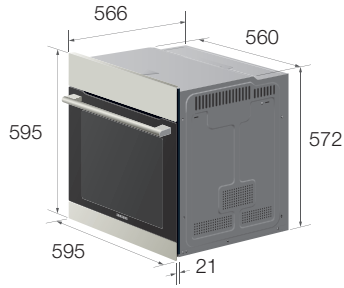
⚠ Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci, a tym samym za przestrzeganie odpowiednich instrukcji bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że podczas instalacji piekarnika zapewniona jest ochrona przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

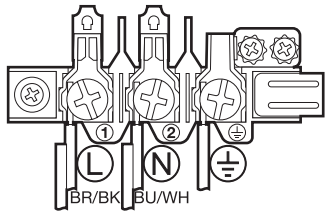
Parametry techniczne

Napięcie wejściowe / Częstotliwość	230 V ~ 50 Hz
Objętość (pojemność użyteczna)	65 l
Moc wyjściowa	Maks. 3650 W
Waga	około 39 kg
Waga z opakowaniem	około 45 kg
Wymiary obudowy (Szer. x Wys. x Głęb.)	595 x 595 x 566 mm
Wymiary wnętrza (Szer. x Wys. x Głęb.)	440 x 365 x 405 mm



Zasilanie

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający H05RR-F lub H05VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm^2) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowane. Otwórz tylnią osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemnienia lub jego uszkodzeniem.

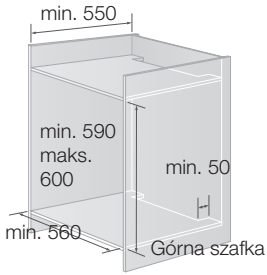


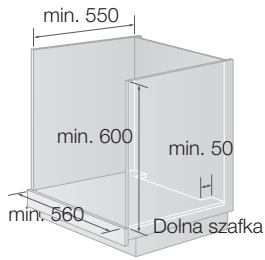
Instalowanie w szafce

Piekarnik do zabudowy musi zostać wbudowany w dolną lub górną szafkę.

- Należy zachować minimalne odległości.
- Przykręć piekarnik śrubami po obu stronach.

Po zainstalowaniu, usuń winylową błonę ochronną z drzwiczek urządzenia i błonę ochronną z wnętrza piekarnika.





KONFIGURACJA POCZĄTKOWA

Pierwsze czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy dokładnie wyczyścić. Nie wolno używać środków, szmatek lub substancji zawierających składniki ścierne, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika.
Do czyszczenia blachy do pieczenia, tacy na wodę, siatek i innych akcesoriów, a także wewnętrznej komory i prowadnic po bokach piekarnika należy używać czystej, miękkiej szmatki nasączonej wodą lub detergentem. Panel przedni należy czyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej i czystej szmatki.
Należy sprawdzić, czy zegar piekarnika jest poprawnie ustawiony i usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza. Uruchomić piekarnik w trybie jednokomorowym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji. Proces wyzwoli też charakterystyczny zapach. Jest to normalne, ale należy upewnić się, że podczas tego procesu pomieszczenie kuchenne jest dobrze wietrzone.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Zegar może nie być ustawiony. Ustaw zegar. • Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia. • Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa nawet po ustawieniu funkcji i temperatury?	• Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?	• Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?	• Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar.
Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	• Lampka piekarnika jest uszkodzona. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?	• Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

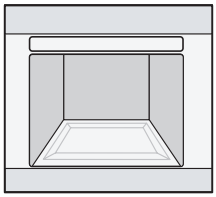
KODY INFORMACYJNE

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Wyłącznik bezpieczeństwa. Piekarnik pracuje przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Poczekaj aż piekarnik się ochłodzi przed kontynuowaniem użytkowania.
	Przycisk jest przyciśnięty przez ponad 10 sekund.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
	Brak separatora. Separator użyty nieodpowiednio.	Umieść separator dla trybu górnej lub dolnej komory i dla trybu dwukomorowego. Wyjmij separator w trybie pojedynczej komory.
[1]	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

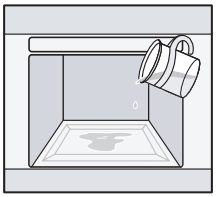
1) ** dotyczy wszystkich numerów.

CZYSZCZENIE PARĄ (OPCJA)

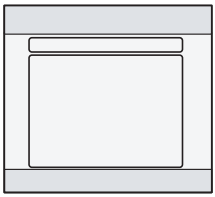
Jeżeli piekarnik jest zabrudzony i wymaga czyszczenia, można skorzystać z wbudowanego systemu czyszczenia parą. Funkcja czyszczenia parą będzie dostępna po schłodzeniu piekarnika.



1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.



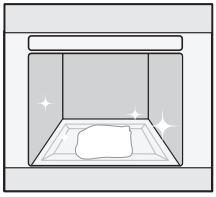
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika.



3. Zamknij drzwiczki.

4. Ustaw pokrętło trybu na czyszczenia parą. Po zakończeniu operacji rozlegnie się dźwięk, a wyświetlacz zacznie migać.

5. Ustaw pokrętło trybu na opcję Wył., aby zakończyć czyszczenie parą.



6. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika przy użyciu czystej, miękkiej szmatki.

Uwagi dotyczące czyszczenia parą.

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostała wodę gąbką.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Wnętrze piekarnika czyścić za pomocą gąbki z detergentem lub miękkiej szczotki. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady z kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Do czyszczenia wnętrz należy użyć miękkiej szmatki nasączonej czystą wody. Nie nalezy zapominać o wyczyszczeniu uszczelnień drzwiczek piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o 15 ° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

SZYBKIE SUSZENIE

1. Dzwi piekarnika otworzyć i zostawić odchylone o 30 °.
2. Ustawić pokrętło trybu na tryb pojedynczej komory.
3. Nacisnąć przycisk funkcji.
4. Za pomocą pokrętła wyboru ustawić tryb konwekcji.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (OPCJA)

Wymienna osłona jest pokryta emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osady te zostaną spalone w temperaturze 200 °C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia. Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść całe wnętrze piekarnika zgodnie z opisem w sekcji Czyszczenie ręczne.
3. Ustaw temperaturę grzania górnego i dolnego.
4. Ustaw temperaturę na 250 °C.
5. Uruchom piekarnik na około godzinę. Długość zależy od stopnia zabrudzenia. Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

⚠ **PRZESTROGA:** UPEWNIJ SIĘ, ŻE PIEKARNIK I AKCESORIA SĄ ZIMNE PRZED CZYSZCZENIEM

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić część zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub innych środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

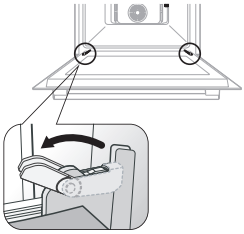
Akcesoria

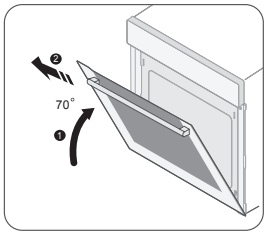
Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego. W razie potrzeby, zanurz je w wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.

ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ **PRZESTROGA:** Drzwiczki piekarnika są ciężkie.





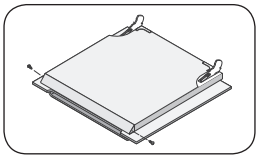
1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.

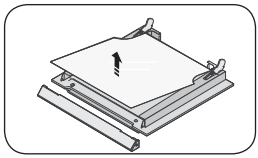
2. Przymknąć drzwiczki o około 70 °. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.

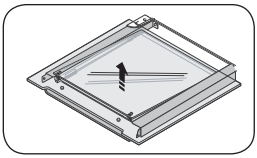
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

USUWANIE SZKLANYCH DRZWICZEK

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.







1. Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.

2. Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.

3. Podnieść szybę 2 i usunąć dwie gumy mocujące szybę z wierzchu płyty. Szyby czyścić ciepłą wodą lub płynem do czyszczenia i polerować na sucho za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

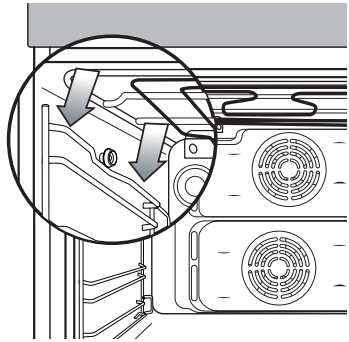
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.
Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.).
Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

prowadnice boczne (opcja)

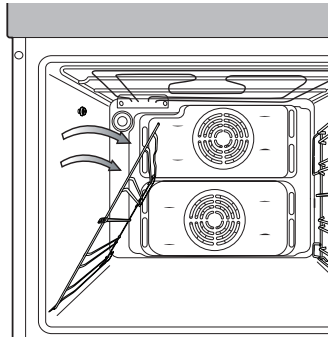
Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH

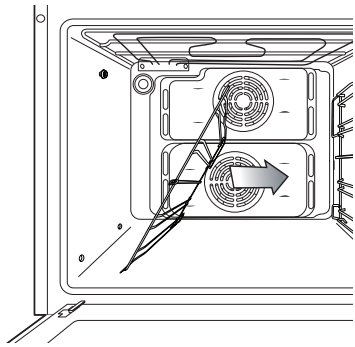
1. Naciśnąć środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obrócić prowadnicę o około 45 °.



3. Pociągnąć i wyjąć prowadnicę z dwóch dolnych otworów.



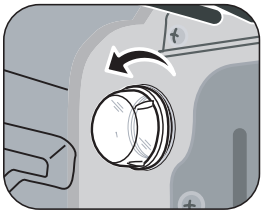
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
Przed wymianą żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:

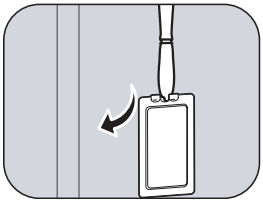
- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od prądu.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany, kładąc szmatkę na dole piekarnika.
- Żarówki mogą zostać zakupione w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

Tylna lampka piekarnika.



1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę, wyczyścić szklaną osłonę. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300°C (25 W, 230 V).
2. Jeżeli to konieczne wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.
3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Boczne oświetlenie piekarnika (Opcja)



1. Aby zdjąć klosz, należy przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaostrzony element, np. nóż kuchenny, między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.
2. Odłączyć klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25-40 W, 230 V, 300°C.

Wskazówka: Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia potu z palców na jej powierzchni.

4. Zamontować klosz z powrotem.

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

notatki

notatki

SAMSUNG ELECTRONICS

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kod produktu: DG68-00231H